Vita-Mix® Corporation

Manual de uso y mantenimiento

Lea y conserve estas instrucciones

LICUADORAS PARA REFRESCOS DE RENDIMIENTO DE AVANZADA



BLENDING STATION® ADVANCE
MODELO DE INSTALACIÓN
SOBRE EL MOSTRADOR



BLENDING STATION® ADVANCE
MODELO DE INSTALACIÓN
EMPOTRADA EN MOSTRADOR



Todos los modelos

Medidas preventivas de seguridad importantes

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la base del motor sobre agua ni ningún otro líquido.
3. Si los niños utilizan la máquina o si se la usa cerca de ellos, es necesaria la supervisión por parte de un adulto.
4. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente de pared cuando no se utilice la máquina Vita-Mix®, antes de desensamblarla, de colocarle o extraerle piezas y de limpiarla, a menos que se desee lavar sólo el vaso.
5. Nunca toque las piezas movibles, en especial las cuchillas.
6. No haga funcionar la máquina si el cable o el enchufe está dañado, si la máquina no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de manera alguna. En los Estados Unidos y Canadá, llame al **Servicio técnico de Vita-Mix al 800-886-5235** directamente parar la revisión, la reparación, la posible sustitución o el ajuste mecánico o eléctrico de la máquina. Si vive fuera de los Estados Unidos o Canadá, comuníquese con el distribuidor local de Vita-Mix, llame a la División Internacional de Vita-Mix al +1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor en su país.
7. Evite usar accesorios no recomendados ni vendidos por la Vita-Mix Corporation. Esto anulará la garantía. **No se recomienda la alteración ni modificación de este producto de cualquier forma, ya que esto puede derivar en lesiones.**
8. **No utilice el producto al aire libre.**
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa ni del mostrador.
10. No coloque la máquina sobre ni cerca de cocinas eléctricas o a gas caliente, ni adentro de un horno encendido ni deje que la máquina entre en contacto con superficies calientes. Las fuentes de calor externas pueden dañar la máquina.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso cuando el motor esté en funcionamiento, para evitar lesiones a la persona o daños a la máquina Vita-Mix. Se puede usar una espátula de goma, pero sólo cuando la máquina Vita-Mix no esté en funcionamiento.
12. **ADVERTENCIA: Las cuchillas son filosas. Manéjelas con cuidado.**
    - Nunca intente quitar las cuchillas si el vaso está apoyado sobre la base del motor.
    - No haga funcionar la máquina con unas cuchillas flojas, melladas o dañadas; sustitúyalas de inmediato.
    - Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque un conjunto de cuchillas en la base del motor sin instalar correctamente el vaso de la licuadora.
13. La carga máxima normal equivale a la cantidad de litros (onzas) que aparece en el vaso - por ejemplo, 1,40 litros (48 onzas)- y es considerablemente menor con mezclas espesas.
14. Siempre haga funcionar la máquina Vita-Mix con la tapa puesta.
15. El área del display se rayará si se expone al contacto de una esponja o un objeto filoso. Utilice un paño suave para limpiar el área del panel de control.
16. No se puede limpiar la máquina Blending Station con un compresor de agua.
17. Se recomienda que para una instalación de 120 V CA, usted cuente con un tomacorriente de 20 amperios como mínimo por máquina a 1,80 m (6 pies) de distancia del lugar de colocación de la máquina Blending Station. Las unidades de 220 y 100 V CA requieren una línea dedicada. Para obtener más información sobre los requisitos eléctricos, **consulte a un electricista.**

Medidas preventivas de seguridad importantes

18. **PRECAUCIÓN**: Apague la alimentación o desenchufe la máquina antes de tocar las piezas móviles. Apague el interruptor de alimentación durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.

Conserve estas instrucciones de seguridad.

Disfrute de la seguridad de esta máquina con conexión a tierra. El cable de alimentación para EE. UU. de la licuadora Vita-Mix viene con un enchufe de tres espigas (con conexión a tierra) que encaja perfectamente en un tomacorriente de pared de tres orificios (Figura A).
Este cable variará según el país, fuera de los Estados Unidos.

Hay adaptadores (Figura B) disponibles para tomacorrientes de dos orificios. No corte ni quite la tercera espiga (conexión a tierra) del enchufe ni del cable de alimentación.

Consulte a un electricista si no sabe con seguridad si el tomacorriente de pared está conectado a tierra mediante el cableado del edificio. Con un tomacorriente de pared de dos orificios conectado a tierra correctamente, realice la conexión a tierra de la máquina conectando la lengüeta del adaptador a la cubierta del tomacorriente de pared, utilizando el tornillo ubicado en el centro de la cubierta (Figura B).

ADVERTENCIAS



EN CANADÁ, NO SE DEBEN USAR ADAPTADORES PARA TRES ESPIGAS.

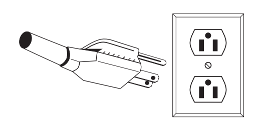




Figura A

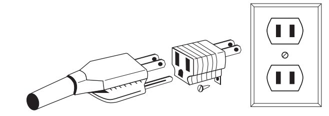
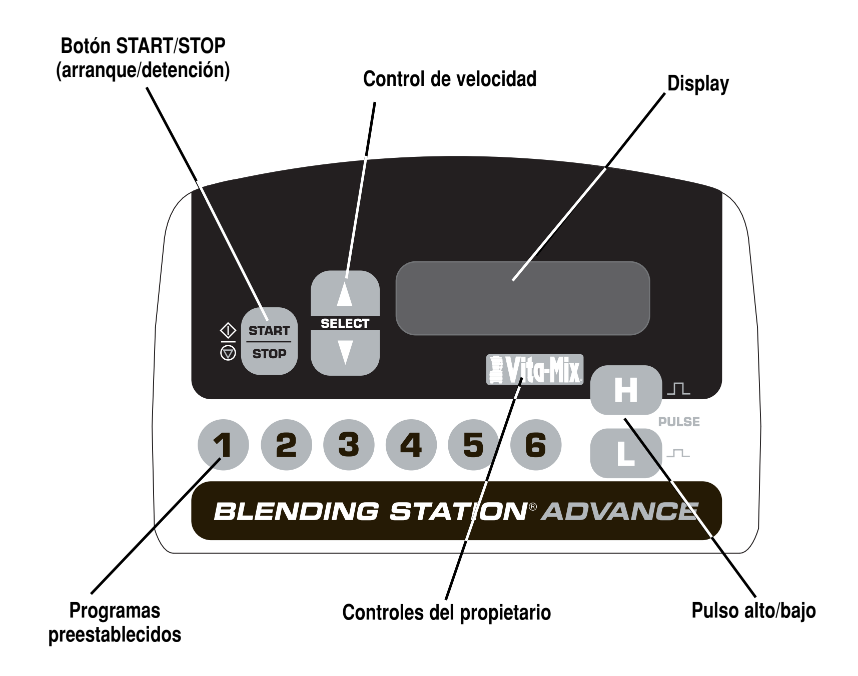


Figura B

NOTAS IMPORTANTES

Las instrucciones que aparecen en este Manual de uso y mantenimiento no pueden abarcar todas las condiciones y situaciones posibles que pueden presentarse. Use el sentido común y tome las medidas de precaución necesarias al hacer funcionar y realizar tareas de mantenimiento en cualquier aparato electrodoméstico.

PANEL DE CONTROL



Blending Station® Advance

Interruptor ON/OFF (encendido/apagado): Este interruptor, ubicado en un lateral de la base del motor, controla alimentación de la máquina. Cuando la unidad esté enchufada, coloque el interruptor en la posición ON (encendido) a fin de preparar la máquina para su funcionamiento. Apague el interruptor de alimentación durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.

Botón START/STOP (arranque/detención): Si se presiona este botón una vez, la máquina se enciende, comienza a funcionar y las cuchillas giran. Presione el botón START/STOP nuevamente para detener la máquina y las cuchillas.

Botón de control de velocidad: Presione el botón ▲ para aumentar gradualmente la velocidad en incrementos de 1%, hasta el 100%. Presione el botón ▼ para disminuir gradualmente la velocidad de las cuchillas en incrementos de 1%, hasta el 7%. Este control se utiliza para determinar la velocidad de licuado de los botones PULSE (pulse) -consulte las instrucciones en la página 18- y del botón START/STOP -consulte las instrucciones en la página 17.

Botones de PROGRAMAS PREESTABLECIDOS: Estos botones, enumerados del 1 al 6, son ciclos de licuado preprogramados, diseñados para la preparación de las bebidas más tradicionales. Según la viscosidad de la bebida que desea preparar, la selección de uno de los seis botones de PROGRAMAS PREESTABLECIDOS pondrá en funcionamiento la máquina para un ciclo completo. Se detendrá automáticamente al finalizar el ciclo. Los ciclos varían en velocidad y duración; lea las instrucciones en la página 16 para obtener una descripción detallada de las posibilidades de cada botón PREESTABLECIDO. Puede reprogramar cada botón con cualquiera de las 34 recetas disponibles. Consulte las páginas 8 a 11 para obtener información acerca de la programación personalizada de estos seis botones. Debido a las diferencias en las recetas, los resultados pueden variar.

DISPLAY: En este area, según el botón que se presione, muestra una variedad de mensajes de funcionamiento. El mensaje "READY" (Listo) aparece cuando la máquina está conectada a la alimentación.

CONTROLES DEL PROPIETARIO: Usted puede obtener acceso a un panel de control presionando el logotipo de Vita-Mix.

READY

MODE

TEMP COUNT TOTAL
NORM 25 100

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAM #201

4 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

BUTTON SETUP
RECIPE 01

- **Presiónelo una vez** para ver el mensaje "Mode" (modo). Para continuar, presione el botón 1 y, a continuación, el 6 dentro de cinco segundos. Una vez ingresado el código correcto, el display indicará la temperatura del motor - NORM (Normal), WARM (tibio) y HOT (caliente)-, un conteo de uso y un total. El indicador "COUNT" (conteo) es el total de uso de la máquina y se puede restablecer. Se puede utilizar para llevar un conteo del número de bebidas vendidas en una semana, un día o incluso en una hora. Para borrar la información, pulse y mantenga presionado el botón START/STOP (arranque/detención) durante cinco segundos. El indicador "TOTAL" lleva un registro del uso de la máquina, que incluye la producción y las pruebas. No se puede restablecer.
- **Presione el botón dos veces** para ver el nombre del programa que está controlando los botones PREESTABLECIDOS. Si está utilizando las configuraciones avanzadas, verá el mensaje VITA-MIX ADVANCE PROGRAM (Programa avanzado Vita-Mix).
- **Presione el botón una tercera vez** y verá la opción para reestablecer los botones PREESTABLECIDOS a las configuraciones originales de fábrica.
- **Presione el botón cuatro veces** y verá una opción que reasigna cualquiera de las 34 recetas disponibles en la memoria a uno de los seis botones PREESTABLECIDOS.
- **Presione el botón una quinta vez** para salir y continuar con el proceso de licuado.

Botón de pulso alto/bajo: El PULSO aumenta o disminuye la velocidad de las cuchillas al licuar o refrescar una bebida. Presione la letra H (Alto) para aumentar la velocidad del motor desde el 51 al 100%. Presione la letra L (Bajo) para disminuir la velocidad del motor desde el 50 al 7%. El botón PULSE (pulso) interrumpirá el programa en curso mientras esté presionado. Si se suelta, el programa original continuará su ciclo.

- La velocidad alta (H) y baja (L) del botón PULSE se programan con LOS BOTONES DE control de velocidad. Para programarlo, mientras pulsa y mantiene presionado el botón PULSE, presione los botones de control de velocidad ▲ o ▼ hasta que llegue a la velocidad del motor que desee. La velocidad del interruptor PULSE permanecerá con la misma programación hasta que la vuelva a cambiar con los botones de control de velocidad .

NOTAS IMPORTANTES

Botón START/STOP (arranque/detención): *Si presiona uno de los botones de PROGRAMAS PREESTABLECIDOS mientras el motor está en funcionamiento, la máquina también se detendrá.*

Botón de control de velocidad: *Estas configuraciones se reestablecerán si se apaga la alimentación.*

CONJUNTO DE LA TAPA

Tapa de dos piezas

Vaso Xtreme Performance (XP) de 1,40 litros (48 onzas)

La tapa de dos piezas facilita su limpieza y es fácil de colocar, sacar y cerrar.

- Para quitar una tapa completamente cerrada con seguro, levante las dos lengüetas y tire hacia arriba y hacia afuera.
- Gire el tapón del medio de la tapa para ajustarla o quitarla.

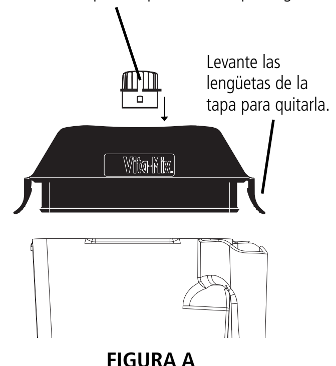


FIGURA A

Tapa de una pieza *(opcional)*

Vaso Xtreme Performance (XP) de 1,40 litros (48 onzas)

La tapa de una pieza facilita su limpieza y es fácil de colocar, sacar y cerrar.

- Esta tapa no tiene tapón.
- Agregue ingredientes a través del orificio en la parte superior.

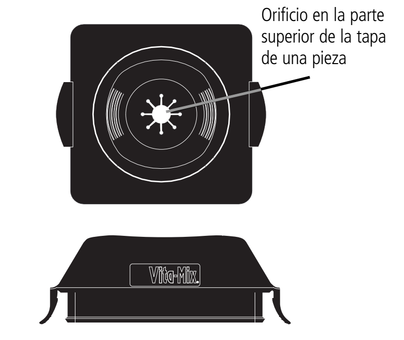


FIGURA B: VISTA SUPERIOR Y LATERAL

Cubierta compacta

Puerta de la cubierta:

1. La puerta de la cubierta se puede retirar levantándola hasta que quede en posición horizontal. A continuación, expanda suavemente los laterales de la puerta sobre las bisagras redondas y sáquela.
2. Para volver a colocar la puerta de la cubierta, extienda suavemente los laterales de la puerta y encaje las bisagras redondas en los orificios redondos de la puerta.

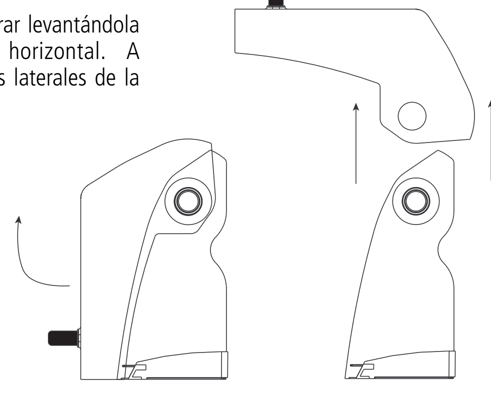


FIGURA C

Cubierta trasera:

1. Para retirar la cubierta trasera de la máquina Blending Station:
   a. Primero, retire la puerta de la cubierta de la unidad, como se indicó anteriormente.
   b. Retire los dos (2) tornillos de montaje de la cubierta trasera que se encuentran en la parte trasera de la máquina (consulte la Figura D).
   c. Desde la parte trasera de la máquina, empuje firmemente hacia adelante la parte inferior de la cubierta (en dirección al panel de control), manteniendo el borde inferior de la cubierta contra la base del motor. **NO incline ni golpee la cubierta mientras la está retirando.**
   d. Deslícela hacia adelante hasta que los seguros laterales de la parte delantera de la cubierta se suelten de la base del motor (consulte la Figura E). **NO golpee la cubierta para "soltar" los seguros laterales de sus carriles. Si lo hace, causará daños. Sólo se debe retirar la cubierta deslizándola hacia adelante (en dirección al panel de control).**

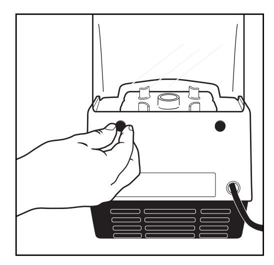


FIGURA D

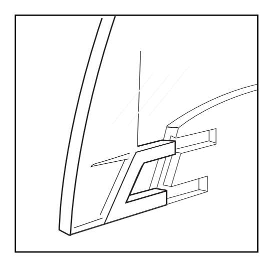


FIGURA E



2. Para colocar la cubierta trasera en la máquina Blending Station:
   a. Coloque la cubierta trasera en la base del motor a aproximadamente 2,40 cm (1 pulgada) más adelante de su posición normal.
   b. Deslice la cubierta hacia la parte trasera de la máquina (lejos del panel de control). **Asegúrese de que los seguros laterales se deslicen hacia sus carriles.**
   c. Presione hasta que la parte trasera de la cubierta se asiente sobre la base del motor (consulte la Figura F). **Asegúrese de que la cubierta trasera esté completamente asentada sobre la parte trasera y de que los seguros laterales se encuentren en sus surcos correspondientes antes de colocar los tornillos de montaje.**
   d. Vuelva a colocar y sujete firmemente con la mano los dos (2) tornillos de montaje de la cubierta trasera (consulte la Figure D). **NO los ajuste en exceso ni utilice ninguna herramienta para hacerlo. NO use los tornillos de montaje para empujar la cubierta trasera a su posición. Si lo hace, causará daños.**

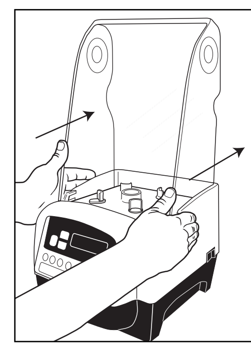


FIGURA F



NOTAS IMPORTANTES

Vasos:

- *Las máquinas Blending Station Advance están diseñadas para optimizar su uso con el vaso **Xtreme Performance (XP)** de 1,40 litros (48 onzas) Vita-Mix. El uso de vasos estándar de 1,40 litros (48 onzas) o compacto de 0,90 litros (32 onzas) puede requerir ajustes de programación. El vaso Xtreme Performance (XP) de 1,40 litros (48 onzas) **puede no** funcionar con modelos Vita-Mix anteriores. El vaso estándar de 2 litros (64 onzas) **no** encajará en la cubierta compacta que se utiliza en la máquina Blending Station Advance. Para obtener más información, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente o con el distribuidor local de Vita-Mix.*
- *Si se encuentra fuera de los Estados Unidos y Canadá, la máquina puede venir con una configuración de vaso diferente.*

PROGRAMACIÓN PERSONALIZADA

La máquina Blending Station® Advance está preprogramada con un programa avanzado, que está diseñado para optimizar su uso con el vaso Xtreme Performance (XP). El programa se puede personalizar desde el panel de control, o bien mediante un chip de programación o kit de software programador disponible de la Vita-Mix Corporation. Llame al distribuidor local o al Servicio de Atención al Cliente para obtener más información.

Programación de uno de los seis botones PREESTABLECIDOS de la máquina Blending Station® Advance

1. Presione el botón de controles del propietario (logotipo de Vita-Mix®). Aparecerá el mensaje “MODE” (Modo) en el display. Presione los botones PREESTABLECIDOS 1 y 6. A continuación, presione el logotipo de Vita-Mix tres veces. En el display, se mostrará el mensaje “BUTTON SETUP” (Configuración de los botones).
2. Presione los botones de velocidad ▲ o ▼ para desplazarse a través de los números de las recetas hasta encontrar la que desea. (Para obtener una descripción de cada receta, consulte la página 10).
3. Presione el botón PREESTABLECIDO que desee programar para la receta seleccionada.

Por ejemplo: Si quiere programar el botón 1 con la receta N.º 17:

1. Después de presionar la secuencia de botones de controles del propietario como se describió anteriormente, aparecerá en el display el mensaje “BUTTON SETUP” (Configuración de los botones).
2. Presione el botón de velocidad s hasta que el display muestre el mensaje “Recipe 17” (Receta 17).
3. Presione el botón 1 para asignar la Receta 17.
4. Puede continuar programando los otros cinco botones o presionar el botón de controles del propietario para salir y continuar utilizando la máquina.

BUTTON SETUP
RECIPE 01

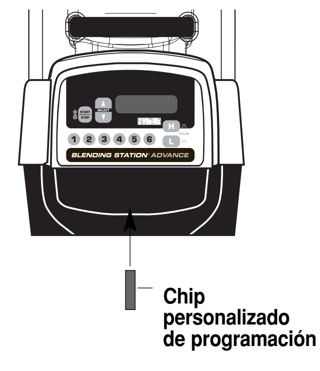
BUTTON SETUP
RECIPE 17

BUTTON SETUP
RECIPE 17----->1

READY

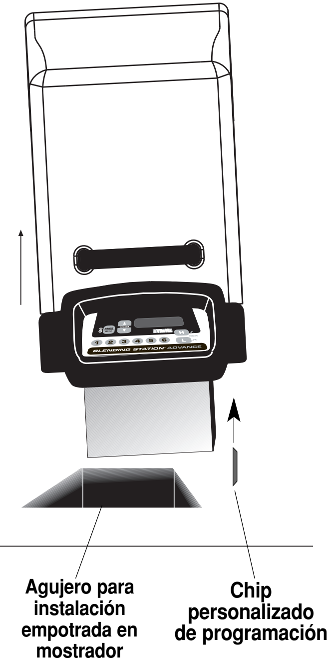
Programación de la máquina Blending Station Advance de instalación sobre mostrador con un chip personalizado

1. Encienda la máquina.
2. Quite el vaso y levante el frente de la máquina de manera que pueda ver el puerto de programación.
3. Mirando desde la parte delantera de la máquina, introduzca el chip de programación personalizado con las barras de contacto plateadas y la frase “THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE” (Este lado debe mirar hacia la parte delantera de la máquina.) apuntando hacia usted en el puerto ubicado debajo de la zona etiquetada. Empújelo suavemente hasta que el chip encaje en el puerto. En el display podrá leer el mensaje “NEW MODULE” (Módulo nuevo).
4. En 10 segundos, los seis botones PREESTABLECIDOS se reprogramarán y en el display mostrará el mensaje “SAVED” (Guardado) y, a continuación, “READY” (Listo).



5. Quite el chip de programación, colóquelo nuevamente en su embalaje original y almacénelo en un lugar seguro y de fácil acceso.
6. Presione uno de los seis botones PREESTABLECIDOS y verá el nombre del programa o de la bebida en el display.

Programación de la máquina Blending Station Advance de instalación empotrada en mostrador con un chip personalizado



1. Encienda la máquina.
2. Retire el vaso y levante la máquina desde los bordes inferiores para dejar a la vista el motor y el área de la carcasa. Con la máquina mirando hacia usted, ubique la ranura que se encuentra en la base de la máquina, del lado derecho, entre el motor y la pared exterior.
3. Mirando desde la parte delantera de la máquina, introduzca el chip de programación personalizado con las barras de contacto plateadas y la frase "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (Este lado debe mirar hacia la parte delantera de la máquina.) apuntando hacia usted en el puerto ubicado debajo de la zona etiquetada. Empújelo suavemente hasta que el chip encaje en el puerto. En el display podrá leer el mensaje "NEW MODULE" (Módulo nuevo).
4. En 10 segundos, los seis botones PREESTABLECIDOS se reprogramarán y en el display mostrará el mensaje "SAVED" (Guardado) y, a continuación, "READY" (Listo).
5. Quite el chip de programación, colóquelo nuevamente en su embalaje original y almacénelo en un lugar seguro y de fácil acceso.
6. Presione uno de los seis botones PREESTABLECIDOS y verá el nombre del programa o de la bebida en el display.
7. Con cuidado, introduzca nuevamente el motor de la máquina Blending Station Advance en el agujero del mostrador.

Restablecimiento de los botones PREESTABLECIDOS a la configuración original de fábrica

1. Presione el botón de controles del propietario (logotipo de Vita-Mix®). Aparecerá el mensaje "MODE" (Modo) en el display. Presione los botones PREESTABLECIDOS 1 y 6. En el display, aparecerá el mensaje "COUNT TEMP. TOTAL" (Conteo Temperatura Total).
2. Presione el logotipo de Vita-Mix dos o más veces para ver las instrucciones sobre cómo reestablecer los botones PREESTABLECIDOS.
3. Pulse y mantenga presionado el botón 4 hasta que en el display se lea el mensaje "RESTORING PLEASE WAIT" (Restaurando, espere...). Ahora los botones PREESTABLECIDOS han sido reestablecidos a las configuraciones originales de fábrica.

NOTAS IMPORTANTES

CHIP DE PROGRAMACIÓN: *Si se siguen los pasos de programación mencionados y la programación personalizada no aparece con el primer ciclo de licuado, gire el chip 180° (movimiento lateral) y vuelva a intentarlo.*

PROGRAMACIÓN PERSONALIZADA

Opciones de receta de la máquina Blending Station® Advance

Ordenadas por número de receta y tipo de bebida:

NÚMERO DE RECETA	TIPO DE BEBIDA	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO
1	Jugo liviano	Se incrementa a velocidad ALTA (87%).	00:13
2	Café liviano	Se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:18
3	Especialidad espesa	Se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:20
4	Bebidas de helado y café	Se incrementa a velocidad MEDIA (50%) durante 5 segundos y, a continuación, aumenta a velocidad ALTA (100%) durante 10 segundos más.	00:15
5	Smoothie	Se incrementa a velocidad MEDIA (50%) durante 10 segundos y, gradualmente, aumenta a velocidad ALTA (100%).	00:20
6	Smoothie espeso difícil de licuar 2	Se incrementa a velocidad MEDIA (50%) durante 10 segundos y, gradualmente, aumenta a velocidad ALTA (100%).	00:25
7	Smoothie medio	Gradualmente, se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:20
8	Smoothie difícil de licuar	Gradualmente, se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:25
9	Smoothie espeso	Se incrementa a velocidad MEDIA (50%) durante 15 segundos y, a continuación, aumenta a velocidad ALTA (100%) durante 20 segundos más.	00:35
10	Jugo liviano	Funciona a velocidad BAJA (10%).	00:04
11	Smoothie pesado	Funciona a velocidad MEDIA-ALTA (75%), aumenta, disminuye y, finalmente, se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:40
12	Smoothie difícil de licuar	Funciona a velocidad BAJA (7%) durante 25 segundos, se incrementa rápidamente a velocidad ALTA (100%); a continuación, vuelve a velocidad BAJA (7%) y regresa rápidamente a velocidad ALTA (100%).	00:40
13	Café helado regular	Rápidamente, se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:09
14	Café helado doble	Rápidamente, se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:13
15	Café espeso	Se incrementa a velocidad MEDIA (55%), gradualmente disminuye a velocidad BAJA (7%) y, a continuación, aumenta rápidamente a velocidad ALTA (100%).	00:30
16	Múltiples cafés	Se incrementa a velocidad BAJA (25%), gradualmente aumenta a velocidad MEDIA (50%) y vuelve a aumentar a velocidad ALTA (100%).	00:25
17	Múltiples cafés 2	Se incrementa a velocidad BAJA (25%), gradualmente aumenta a velocidad MEDIA (50%) y vuelve a aumentar a velocidad ALTA (100%).	00:30
18	Café pequeño	Gradualmente, se incrementa a velocidad MEDIA-ALTA (75%).	00:14

NÚMERO DE RECETA	TIPO DE BEBIDA	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE FUNCIONA-MIENTO
19	1-2 Cóctel	Se incrementa a velocidad ALTA (90%).	00:13
20	3-4 Cóctel	Se incrementa a velocidad MEDIA (45%) y, a continuación, aumenta a velocidad ALTA (100%).	00:18
21	Bebida para niños	Comienza con velocidad MEDIA (55%), disminuye a velocidad BAJA (7%) y, a continuación, aumenta rápidamente a velocidad ALTA (100%).	00:20
22	Trago	Gradualmente, aumenta a velocidad ALTA (100%).	00:15
23	Trago especial	Se incrementa a velocidad MEDIA (58%), disminuye a velocidad BAJA (22%) y, a continuación, aumenta gradualmente a velocidad ALTA (100%).	00:20
24	Programa para mezclas	Se incrementa a velocidad MEDIA (40%) y, a continuación, aumenta gradualmente a velocidad MEDIA-ALTA (75%).	00:25
25	Batido 1	Se incrementa a velocidad MEDIA (50%), baja a velocidad BAJA (25%) y disminuye gradualmente a velocidad BAJA (15%).	00:20
26	Batido 2	Se incrementa a velocidad MEDIA (50%), baja a velocidad BAJA (25%) y disminuye gradualmente a velocidad BAJA (17%).	00:25
27	Batido 3	Se incrementa a velocidad ALTA (100%), disminuye a velocidad BAJA (25%) y, a continuación, baja aun más a velocidad BAJA (15%).	00:35
28	Helado	Se incrementa a velocidad MEDIA-BAJA (35%) y, a continuación, aumenta a velocidad MEDIA-ALTA (75%).	00:04
29	Batido pequeño	Se incrementa a velocidad MEDIA (58%) y, a continuación, disminuye a velocidad BAJA (25%).	00:40
30	Batido difícil de licuar	Se incrementa a velocidad MEDIA-ALTA (80%), disminuye a velocidad MEDIA (51%) y, a continuación, aumenta gradualmente a velocidad ALTA (100%).	00:40
31	Programa general 1	Se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:09
32	Programa general 2	Lentamente, se incrementa a velocidad ALTA (100%).	00:13
33	Programa general 3	Rápidamente, se incrementa a velocidad MEDIA (40%), disminuye a velocidad BAJA (15%) y, a continuación, aumenta a velocidad ALTA (90%).	00:30
34	Programa general 4	Rápidamente, se incrementa a velocidad MEDIA (45%) y, a continuación, aumenta gradualmente a velocidad MEDIA-ALTA (75%).	00:25

INSTALACIÓN

Máquina Blending Station Advance de instalación empotrada en mostrador

Preparación del área del mostrador:

- Antes de hacer el agujero, asegúrese de que haya un espacio adecuado debajo del mostrador para el motor. El motor ocupará aproximadamente 14,40 cm (5,67 pulgadas) por debajo del mostrador, pero es mejor dejar un espacio de 25,40 cm (10 pulgadas) para estantes o cualquier otro equipo. Además, al usar el diseño con cubierta desmontable, el espacio detrás del agujero debe ser de por lo menos 10,80 cm (4,24 pulgadas) a fin de que haya lugar para abrir la puerta de la cubierta.
- Se necesitará un espacio abierto adicional de 10,16 cm (4 pulgadas) sobre la parte superior de la cubierta, para la colocación y extracción de la máquina de instalación empotrada en mostrador y para la programación personalizada de los seis botones PREESTABLECIDOS.
- Si va a instalar la unidad en un gabinete cerrado, inclusive los gabinetes con una cortina o una pollera extendida, debe usar un tubo de vinilo flexible (manguera secadora) con un diámetro de 10,16 cm (4 pulgadas) para la ventilación. Conecte el tubo de vinilo al escape de la base encajando el extremo de la manguera en el deflector de escape de la unidad. **Coloque el tubo de vinilo de manera que tenga salida del gabinete para que haya una ventilación apropiada.** Las puertas del gabinete cerradas se deben dejar entreabierta aproximadamente 2,54 cm (1 pulgada) para permitir la entrada de aire fresco. Si hay varias unidades instaladas, éstas no deben estar ventiladas a un sistema de conductos común sino a diferentes lugares mediante tubos de ventilación individuales.
- Si desea hacer varios agujeros para instalar varias unidades empotradas en el mostrador, coloque los bordes de las máquinas a una distancia de por lo menos 30,48 cm (12 pulgadas) a fin de garantizar una limpia rápida y una ventilación apropiada entre las máquinas.
- Se recomienda que para una instalación empotrada en mostrador de 120 V CA, usted cuente con un tomacorriente de 20 amperios como mínimo por máquina debajo del mostrador, a 1,80 m (6 pies) de distancia del lugar de colocación de la máquina Blending Station Advance. Las unidades de 220 y 100 V CA requieren una línea dedicada. **Para obtener más información sobre los requisitos eléctricos, consulte a un electricista.**
- La máquina Blending Station Advance de instalación empotrada en mostrador requiere una junta (que viene en el embalaje original de la máquina) que se debe colocar entre la máquina y el mostrador. Consulte la página 14 para obtener las instrucciones.
- Consulte la plantilla de instalación empotrada en mostrador de la máquina Blending Station Vita-Mix (que viene en el embalaje original de la máquina) para obtener las pautas de instalación detalladas y una plantilla.



ADVERTENCIAS

***No** ventile la manguera hacia una pared, el techo o un espacio oculto de un edificio o gabinete.*

***No** use abrazaderas de manguera ni accesorios similares para conectar la manguera de escape a la máquina.*

*Cuando retire la licuadora del mostrador, hágalo siempre retirando primero la puerta de la cubierta y la cubierta trasera. **No** golpee la licuadora mientras la está retirando del mostrador.*

NOTAS IMPORTANTES

El área debajo del mostrador debe tener una ventilación adecuada a fin de proporcionar circulación de aire alrededor de cada motor. Esto prolongará la vida útil de la máquina Blending Station. Si almacena polvos para cocinar, mezclas, azúcares, etc., asegúrese de que los recipientes estén bien cerrados. La entrada y salida de aire provocada por la máquina Blending Station dispersará y moverá cualquier producto almacenado dentro del gabinete y de la unidad.

Máquinas Blending Station de instalación empotrada en mostrador y sobre mostrador

Requisitos eléctricos:

- 120 V CA • 50/60 Hz • 15 Amperios
  La máquina Blending Station Advance de 120 V CA incluye un cable de alimentación para EE. UU. con un enchufe de tres espigas (con conexión a tierra). Se recomienda un tomacorriente de 20 amperios por máquina.
- 220-240 V CA • 50/60 Hz • 1.300-1.550 Vatios
- 100 V CA (Japón) • 50/60 Hz • 1.000 Vatios

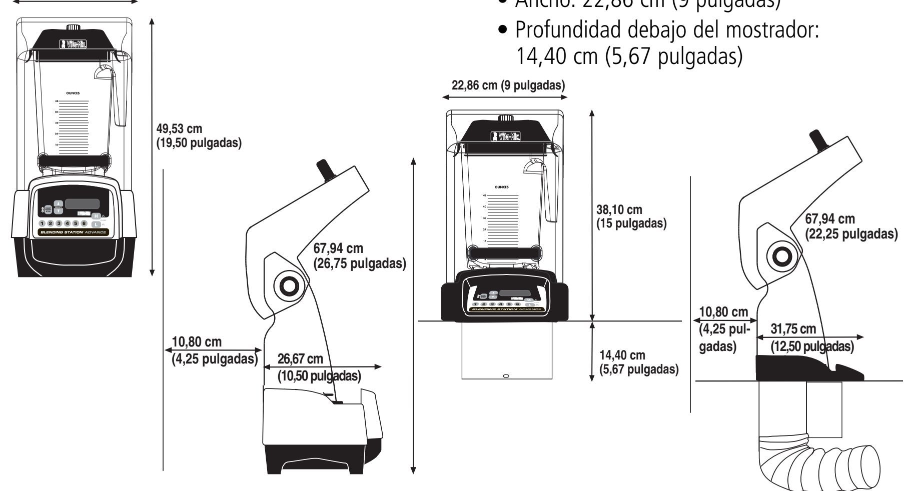
Dimensiones del modelo Advance:

Modelo de instalación sobre mostrador:

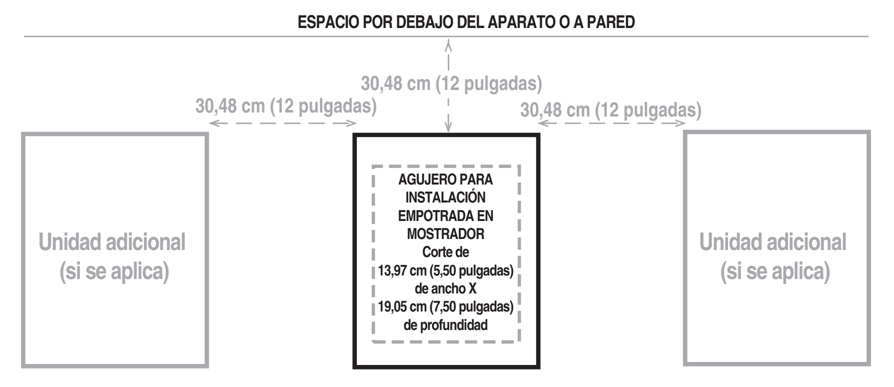
- 49,50 cm (19,50 pulgadas) de alto con la tapa cerrada
- 67,94 cm (26,75 pulgadas) de alto con la tapa abierta
- Profundidad: 26,67 cm (10,90 pulgadas) con mango
- Ancho: 24,13 cm (9,50 pulgadas)

Modelo de instalación empotrada en mostrador:

- 38,10 cm (15 pulgadas) de alto con la tapa cerrada
- 56,52 cm (22,25 pulgadas) de alto con la tapa abierta
- Profundidad: 31,75 cm (12,50 pulgadas) con mango
- Ancho: 22,86 cm (9 pulgadas)
- Profundidad debajo del mostrador: 14,40 cm (5,67 pulgadas)



Distancia recomendada entre las máquinas y espacio por debajo del aparato o a la pared: 30,48 cm (12 pulgadas) entre los bordes de cada máquina o lo más alejadas posible



JUNTA PARA INSTALACIÓN EMPOTRADA EN MOSTRADOR

Instrucciones para la colocación de la junta:

1. Siga las instrucciones en la página 12 para la preparación del área del mostrador para la colocación de la máquina Blending Station® con instalación empotrada en mostrador. Además, utilice la plantilla (que viene en el embalaje original de la máquina) para obtener ayuda con la colocación y ventilación de la máquina.
2. Desenchufe la máquina. Coloque la máquina boca arriba con el motor apuntando hacia usted. Deje que de 3 a 5 cm (de 1 a 2 pulgadas) de la base del motor cuelgue sobre el borde de la parte superior del mostrador para que sea más fácil encajar la junta.
3. Deslice el cable de alimentación a través de la junta, con el surco de la junta apuntando hacia la base de la máquina.
4. Presione la junta contra la base del motor comenzando desde una de las esquinas de la base del motor. De esta manera, el surco de la junta se asentará sobre el borde inferior acanalado de la base del motor (Figura B).
5. Trabajando alrededor del borde inferior de la base del motor, presione la junta contra ésta hasta que todo el perímetro de la junta esté firmemente sujeto a la base del motor.
6. Coloque cuidadosamente la máquina en el agujero del mostrador.
7. Asegúrese de que la junta esté correctamente asentada sobre la base del motor y contra la parte superior del mostrador.

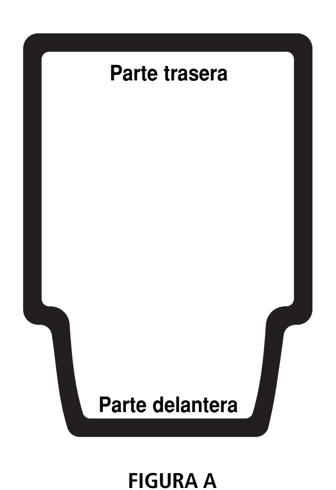


FIGURA A

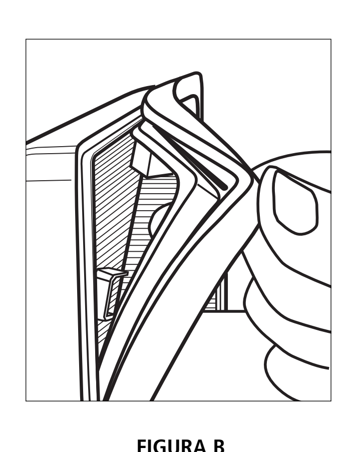


FIGURA B

⚠ ADVERTENCIAS

Esta junta fue diseñada para proteger la máquina del daño provocado por el agua y para reducir el ruido. Si no la instala correctamente, la máquina podría sufrir daños por humedad. ***No*** *selle la máquina al mostrador con materiales ligadores.*

CONSEJOS PARA LICUAR

1. Si la receta se congela, reduzca la cantidad de hielo. En comparación con otras licuadoras, la máquina Blending Station® Advance no necesita tanto hielo para hacer bebidas congeladas.
2. Primero, introduzca en el vaso los líquidos y trozos de alimentos blandos. Los elementos duros y el hielo se deben introducir al final.
3. Los ingredientes enteros, duros o congelados deben estar cortados en trozos pequeños. Las frutas congeladas son extremadamente difíciles de licuar. Para obtener mejores resultados, utilice frutas semicongeladas. Si usa las mismas medidas de hielo y frutas semicongeladas, obtendrá bebidas consistentes. Si ve que quedan pedazos sólidos, reconsidere las medidas para la bebida.
4. Al crear recetas, siempre use el líquido suficiente para facilitar el proceso de licuado. Para recetas con poco líquido, use los botones de control de velocidad para hacer funcionar la máquina con su configuración más baja hasta que el proceso se lleve a cabo sin problemas. Termine el licuado utilizando el programa PREESTABLECIDO que mejor se ajuste a la viscosidad de la bebida.

Consejos de mantenimiento

- **NUNCA golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes.** Quite el vaso de la base y use una espátula de goma para quitar la mezcla espesa de la parte inferior del recipiente.
- **NUNCA agite ni haga vibrar el vaso cuando esté en funcionamiento.**
- **NUNCA quite el vaso antes de que la máquina se haya detenido por completo.**
- **NUNCA encienda el motor antes de colocar el vaso.**

NOTAS IMPORTANTES

- *Examine las cuchillas diariamente para asegurarse de que no haya piezas flojas ni melladas o que no falte ninguna. Si ve que falta una pieza o bien que haya una pieza floja o mellada, sustituya el conjunto de cuchillas antes de usar la máquina (consulte la página 19). No ajuste el tornillo de cabeza hexagonal (en la parte superior del conjunto de cuchillas). Si está flojo, sustituya el conjunto de cuchillas.*
- *Las instrucciones que aparecen en este Manual de uso y mantenimiento no pueden abarcar todas las condiciones y situaciones posibles que pueden presentarse. Use el sentido común y tome las medidas de precaución necesarias al hacer funcionar y realizar tareas de mantenimiento en cualquier electrodoméstico.*

INSTRUCCIONES GENERALES

Instrucciones para la máquina Blending Station® Advance para utilizar los botones de programas PREESTABLECIDOS

A continuación, encontrará la configuración avanzada de los seis botones PREESTABLECIDOS para la máquina Blending Station Advance. Estos programas, enumerados del 1 al 6, son ciclos de licuado diseñados para las bebidas que se preparan con mayor frecuencia. Según la viscosidad de la bebida que desea preparar, la selección de uno de los programas PREESTABLECIDOS pondrá en funcionamiento la máquina para un ciclo completo. Se detendrá automáticamente al finalizar el ciclo. La duración y la velocidad de los ciclos varían. Las opciones PREESTABLECIDAS de la máquina pueden diferir debido a las revisiones del programa o si la máquina se programó específicamente para una actividad en particular. Debido a las diferencias en las recetas, también pueden variar los resultados.

Botón 1: (00:13) *Licúa bebidas livianas con sólo jugo y cierta cantidad de hielo.* El botón 1 aumentará la velocidad de licuado a ALTA (87%) durante 13 segundos.

Botón 2: (00:18) *Licúa café liviano.* El botón 2 aumentará la velocidad de licuado a ALTA durante 18 segundos.

Botón 3: (00:20) *Licúa una bebida especial con una viscosidad espesa.* El botón 3 aumentará la velocidad de licuado a ALTA durante 20 segundos.

Botón 4: (00:15) *Este ciclo es ideal para bebidas de helado y café regular.* El botón 4 aumentará la velocidad a MEDIA durante 5 segundos y, a continuación, lentamente a ALTA durante 10 segundos.

Botón 5: (00:20) *Licúa un smoothie regular a velocidad ALTA.* El botón 5 aumentará la velocidad a MEDIA durante 10 segundos y, a continuación, lentamente a ALTA durante 10 segundos.

Botón 6: (00:25) *Licúa frutas congeladas y espesas, e ingredientes sólidos para hacer un smoothie espeso y consistente.* El botón 6 aumentará la velocidad a MEDIA durante 10 segundos y, a continuación, lentamente a ALTA durante 15 segundos.



ADVERTENCIAS

- *Apague la alimentación o desenchufe la máquina antes de tocar las piezas móviles. Apague el interruptor de alimentación durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.*
- *Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si un objeto sólido o extraño entra en contacto con las cuchillas, no sirva la bebida. Examine el conjunto de cuchillas para asegurarse de que no haya piezas flojas ni melladas o que no falte ninguna. De ser así, sustituya el conjunto de cuchillas por uno nuevo. (Consulte la página 19).*

1. Introduzca en el vaso primero los líquidos y alimentos blandos, y los elementos sólidos y el hielo al final. A pesar de no ser necesario para el procesamiento, puede cortar los alimentos en trozos más pequeños para medir los ingredientes con mayor precisión. Se recomienda descongelar parcial o completamente las frutas. Se recomienda utilizar los botones 5 ó 6 para licuado forzoso.
2. Coloque el vaso en la base del motor, alineándolo sobre la almohadilla que está sujeta a la base. **(El motor debe estar completamente detenido antes de ubicar el vaso).** No se deben usar los vasos con materiales sólidos y secos. Evite poner el funcionamiento la máquina con el vaso vacío.
3. Siempre use la tapa al licuar.
4. Enchufe la máquina al tomacorriente más cercano (si está desenchufada). Coloque el interruptor ON/OFF (encendido/apagado) en la posición ON (encendido). Seleccione la configuración programada que desea presionando cualquiera de los botones PREESTABLECIDOS, enumerados del 1 al 6. La máquina comenzará inmediatamente el ciclo siguiendo el programa seleccionado y se detendrá cuando finalice el programa. Cada botón tiene una combinación de velocidad y duración diferente preseleccionada para el licuado.
5. Una vez que se haya presionado uno de los botones de programas PREESTABLECIDOS, la máquina se iniciará y se detendrá automáticamente. Si presiona otro botón PREESTABLECIDO o el botón START/STOP (arranque/detención), la máquina interrumpirá el ciclo de licuado.
6. Durante cualquiera de los ciclos de licuado, puede aumentar la velocidad del licuado hasta el 100%, presionando el botón con la letra H (Alto) del interruptor PULSE (pulso). Cada vez que presione el botón con la letra L (Bajo) del interruptor PULSE durante un ciclo de licuado, la velocidad del motor disminuirá hasta un 7%. Si lo suelta, la velocidad del motor volverá a la configuración del ciclo de licuado del programa PREESTABLECIDO.
7. Una vez finalizado el ciclo, la licuadora se detendrá. **Espere hasta que las cuchillas se detengan por completo para quitar la tapa o el vaso de la base del motor.**
8. Retire el vaso, vierta el contenido en una copa, adórnelo y sirva la bebida.
9. Ponga el interruptor de alimentación ON/OFF (encendido/apagado) en la posición OFF (apagado) cuando la máquina no esté en uso.

Instrucciones para la máquina Blending Station® Advance para utilizar los botones START/STOP (arranque/detención) y de control de velocidad

A pesar de que se recomienda usar los botones de PROGRAMAS PREESTABLECIDOS para obtener mejores resultados, en ocasiones una bebida puede requerir atención especial. Utilizando el botón START/STOP y el botón de control de velocidad, puede controlar manualmente la velocidad de la máquina Blending Station Advance.

1. Siga los pasos 1 a 3 de las "Instrucciones para la máquina Blending Station® Advance para utilizar los botones de PROGRAMAS PREESTABLECIDOS" en la página 16.

CONTINÚA EN LA PÁGINA 18

CONTINUACIÓN DE LA PÁGINA 17

2. La velocidad del motor se puede cambiar con:

- el motor apagado:
  - Presione el botón ▲ o ▼ hasta ver el porcentaje de velocidad deseado. La configuración más alta es 100% y la más baja, 7%.
  - Si se presiona el botón START/STOP (arranque/detención), el motor aumentará su velocidad rápidamente a la seleccionada.
  - Puede interrumpir el licuado en cualquier momento presionando el botón START/STOP.
- el motor encendido:
  - Con el vaso ya colocado, presione el botón START/STOP. La máquina comenzará a licuar.
  - Mientras la máquina está en funcionamiento, presione el botón ▲ o ▼ hasta ver el porcentaje de velocidad deseado. La configuración más alta es 100% y la más baja, 7%.
  - Suelte el botón de control de velocidad y el motor comenzará a funcionar a la velocidad seleccionada.
  - Puede detener el licuado presionando el botón START/STOP.

3. También puede usar el botón PULSE (Pulso) para aumentar o disminuir rápidamente la velocidad del motor. (Consulte la descripción de los botones con la letra H (Alto) y con la letra L (Bajo) del interruptor PULSE en la página 5).
4. Una vez finalizado el licuado, presione el botón START/STOP para detener el motor. **Espere hasta que las cuchillas se detengan por completo para quitar la tapa o el vaso de la base del motor.**
5. Retire el vaso, vierta el contenido en una copa, adórnelo y sirva la bebida.

NOTAS IMPORTANTES

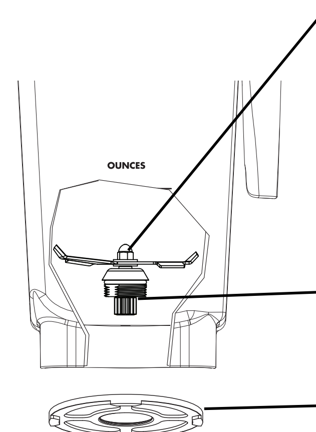
- *Use los botones de control de velocidad para establecer la velocidad de los botones PULSE. Por ejemplo, si se pulsa y se mantiene presionado el botón PULSE, pulsando y manteniendo presionado simultáneamente el botón ▲ o ▼ de control de velocidad, la velocidad del motor aumentará en incrementos de 1%. Cuando se suelta el botón control de velocidad, el botón PULSE permanecerá configurado con la velocidad seleccionada hasta que sea alterado con los botones de control de velocidad.*
- *Todas las unidades cuentan con un protector térmico incorporado que lleva un registro de la temperatura que alcanza el motor y que le indicará al usuario y finalmente apagará el motor si se está sobrecalentando el motor. De haber sobrecalentamiento, el display le ordenará al usuario que quite el vaso y que haga funcionar la máquina hasta que se enfríe. Este procedimiento demora aproximadamente dos minutos. Para obtener las instrucciones completas, consulte la sección "Proceso de enfriamiento del motor" en la página 25. Si el protector térmico apaga el motor, revise las técnicas de procesamiento y las instrucciones. Es posible que las recetas que está utilizando sean demasiado espesas o que contengan grandes cantidades de ingredientes. Intente agregar más líquido y consulte el Servicio de Atención al Cliente de Vita-Mix® o al distribuidor local de Vita-Mix para obtener más información.*

CONJUNTO DE CUCHILLAS

ADVERTENCIAS

Nunca *utilice un conjunto de cuchillas con componentes flojos, mellados o dañados.*

Precaución: *No quite las cuchillas a menos que sea absolutamente necesario. Nunca intente desmontar el conjunto de cuchillas. Esto anulará la garantía.*



Conjunto del agitador de cuchillas. El conjunto de cuchillas incluye unas cuchillas de precisión de acero inoxidable templado con cojinetes de bolas de acero enclaustrados para una máxima durabilidad. El conjunto de cuchillas reforzado explota literalmente las moléculas de los alimentos y del hielo en el vaso, ayudando así a homogenizar la mezcla con más eficacia. No es necesario quitar las cuchillas para una limpieza normal. (Consulte la información a continuación sobre la extracción o colocación de elementos).

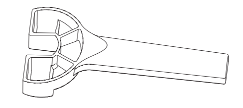
Rueda motriz. Encaja en un acople en la base del motor para girar las cuchillas. **Nota:** Si quita o sustituye el vaso mientras el acoplamiento aún está girando, estropeará los "dientes" de la rueda motriz.(Esta pieza no es desmontable).

Tuerca de sujeción. Debe estar ajustada. Solicite la llave para la tuerca de sujeción a fin de obtener mejores resultados. (Consulte la información a continuación sobre la extracción o colocación de elementos).

Extracción del conjunto de cuchillas

A veces, es posible que deba limpiar con profundidad las cuchillas. Puede comprar a través de un distribuidor local de Vita-Mix la llave para extraer el conjunto de cuchillas de uso fácil (item N.° 15596).

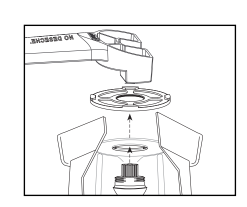
Coloque el vaso boca abajo y sujételo con firmeza. Introduzca la llave para la tuerca de sujeción en la muesca de la tuerca de sujeción y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojarla. A continuación, sujete las cuchillas con un paño y quite la tuerca de sujeción con la mano.



LLAVE PARA LA TUERCA DE SUJECIÓN

Colocación del conjunto de cuchillas

Con el vaso boca abajo, sujete las cuchillas con un paño, introdúzcalas en la parte inferior del vaso y asegúrese de alinearlas con los laterales planos de la abertura del vaso. Coloque la tuerca de sujeción y ajústela con la mano. Por último, gírela con cuidado en sentido de las agujas del reloj hasta asegurarla, con la llave. **No la fuerce.** Si no está suficientemente ajustada, notará que el vaso hace más ruido.



Llave para la tuerca de sujeción en uso

MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Nota de mantenimiento

Para que la vida útil de la máquina Vita-Mix se prolongue lo máximo posible, se recomiendan los siguientes productos, cuando se utilizan como lo indica el proveedor:

PRODUCTOS DE LIMPIEZA	PROVEEDORES EN EE. UU.
Solid Supra, Solid Power, Guardian Acclaim, Solid Guardian Plus, Solid Super Impact, Solid Insure	**Ecolab, Inc.,** St. Paul, MN 800-352-5326 www.ecolab.com
Diverpak Eclipse H2, Liqui-Safe L7	**Diversey,** Livonia, MI 800-521-8140
Acclean. Poly-Brite	**Klenzade Products** Division of Ecolab St. Paul, MN; 612-293-2165
Glow MB-1 Lustre NC-25 Lustre Plus	**Wesmar Company, Inc.** Seattle, WA 206-783-5344; www.wesmar.com
PSRA 41-D, PSRA 41-E, Liqui-Ware 1, Liqui-Ware MC D-Flex, Sur-Met	**Anderson Chemical Co.** Litchfield, MN 800-366-2477 www.andersonchemical.com
AGENTES DE ENJUAGUE	**PROVEEDORES EN EE. UU.**
Solid Rinse Dry, Solid Brilliance, Jet Dry, Rinse Dry	**Ecolab, Inc.**, St. Paul, MN 800-352-5326; www.ecolab.com
QUITAMANCHAS	**PROVEEDORES EN EE. UU.**
NuWare	**Diversey**, Livonia, MI 800-521-8140

NOTAS IMPORTANTES

PRODUCTOS DE LIMPIEZA: *No use agentes limpiadores abrasivos ni blanqueador concentrado para limpiar. No use limpiadores que contengan desinfectantes cuaternarios sobre los componentes de policarbonato (por ejemplo, los vasos, las cubiertas). No use ninguno de los siguientes productos de limpieza: detergentes para lavaplatos automáticos, limpiadores de horno, virulana ni ninguna esponja abrasiva.*

CUBIERTA: *No lave en un lavaplatos la puerta de la cubierta, el mango ni la cubierta trasera. No se recomienda desmontar el mango durante la limpieza. Sin embargo, si decide desmontar el mango de la cubierta, asegúrese de no ajustarlo demás cuando lo vuelva a colocar en la cubierta. Si lo hace, causará daños.*

VASO: *No deje que las mezclas, los líquidos ni los alimentos se sequen en el vaso. Enjuague el vaso cada vez que lo utilice. Los productos secos pueden bloquear las cuchillas y debilitar o rasgar la junta de los cojinetes cuando se vuelve a encender la máquina. No ponga los vasos en el congelador. Las temperaturas extremadamente bajas combinadas con ingredientes calientes o la acción rápida e inmediata de las cuchillas pueden agrietar el vaso. Debido a la naturaleza de los policarbonatos, no se recomienda usar el vaso en un horno de microondas ni lavarlo en un lavaplatos. Siga las instrucciones de limpieza que se detallan en la página 21.*

Base del motor/panel de control

1. **Desconecte el cable de alimentación.**
2. Lave con delicadeza la superficie externa con un paño suave de algodón, humedecido con una solución suave de agua* tibio y un detergente no abrasivo o un limpiador líquido no abrasivo en aerosol. Tenga cuidado de no rayar ni fregar demasiado el display en el panel de control. **NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.** Séquela con un paño suave de algodón.

Tapa

Separe la tapa y el tapón. Lávelo con agua jabonosa tibia. Enjuáguelos debajo de agua corriente y séquelos. Vuelva a ensamblar las piezas antes de utilizar la máquina. (Consulte la página 6).

Puerta de la cubierta

La cubierta se puede retirar (consulte las páginas 6 y 7) y limpiar colocándola debajo de agua corriente y lavándola con un paño suave. Séquela y vuélvala a colocar en la base.

Almohadilla del vaso y junta del modelo de instalación empotrada en mostrador

Limpie la junta y la almohadilla con agua jabonosa tibia. Enjuáguelas debajo de agua corriente y séquelas. Vuelva a ensamblar las piezas antes de utilizar la máquina. (Consulte la página 14). **Asegúrese de que la junta se asiente correctamente contra la licuadora y el mostrador, y que la almohadilla esté plana sobre la base del motor.**

Vaso

Para obtener la máxima vida útil del vaso, no lo lave en un lavaplatos. Antes de lavarlo, asegúrese de que se haya girado el tapón en sentido contrario a las agujas del reloj.

1. Para limpiarlo: Llene una 1/4 parte del vaso con agua caliente (43 °C [110 °F]) y agregue algunas gotas de detergente liquido para lavar platos.** Vuelva a colocar el vaso en la base del motor y ubique con firmeza la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso. Repita este paso.
2. Para enjuagar: Llene 3/4 partes del vaso con agua caliente (43 °C [110 °F]). No agregue jabón. Vuelva a colocar el vaso en la base del motor y ubique con firmeza la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso.
3. Si queda algún residuo sólido, quite el conjunto del agitador de cuchillas (consulte la página 19) y lave todas las piezas del vaso con agua jabonosa tibia. Enjuague y vacíe. Vuélvalo a ensamblar las piezas antes del próximo paso. No ponga en remojo el conjunto del agitador de cuchillas.
4. Para desinfectar: Si no quedan residuos sólidos después del paso 2 o una vez finalizado el paso 3, llene 3/4 partes del vaso con una mezcla desinfectante.*** Vuelva a colocar el vaso en la base del motor y ubique con firmeza la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos a alta velocidad. Apague la máquina y deje estacionar la mezcla en el vaso durante un minuto y medio. Vierta la mezcla de la solución desinfectante.
5. Vuelva a colocar el vaso en la base del motor y haga funcionar la máquina vacía durante 5 segundos. No enjuague después de desinfectar. Deje secar el vaso al aire.

NOTAS IMPORTANTES

CONJUNTO DE CUCHILLAS: *No ponga en remojo el conjunto del agitador de cuchillas.*

* *Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o de la esponja cuando limpie alrededor de los controles o de cualquier parte eléctrica.*

** *Para prolongar la vida útil del vaso de policarbonato, Vita-Mix Corporation recomienda usar jabones con un equilibrio de pH bajo, como un detergente liquido para lavar platos (Ivory Liquid®). Debido a la naturaleza de los policarbonatos, no se recomienda usar lavaplatos automáticos.*

*** *Solución desinfectante recomendada: Una cucharadita y media (7,40 ml) de blanqueador de uso doméstico o institucional en 2 litros (2 cuartos de galón) de agua.*

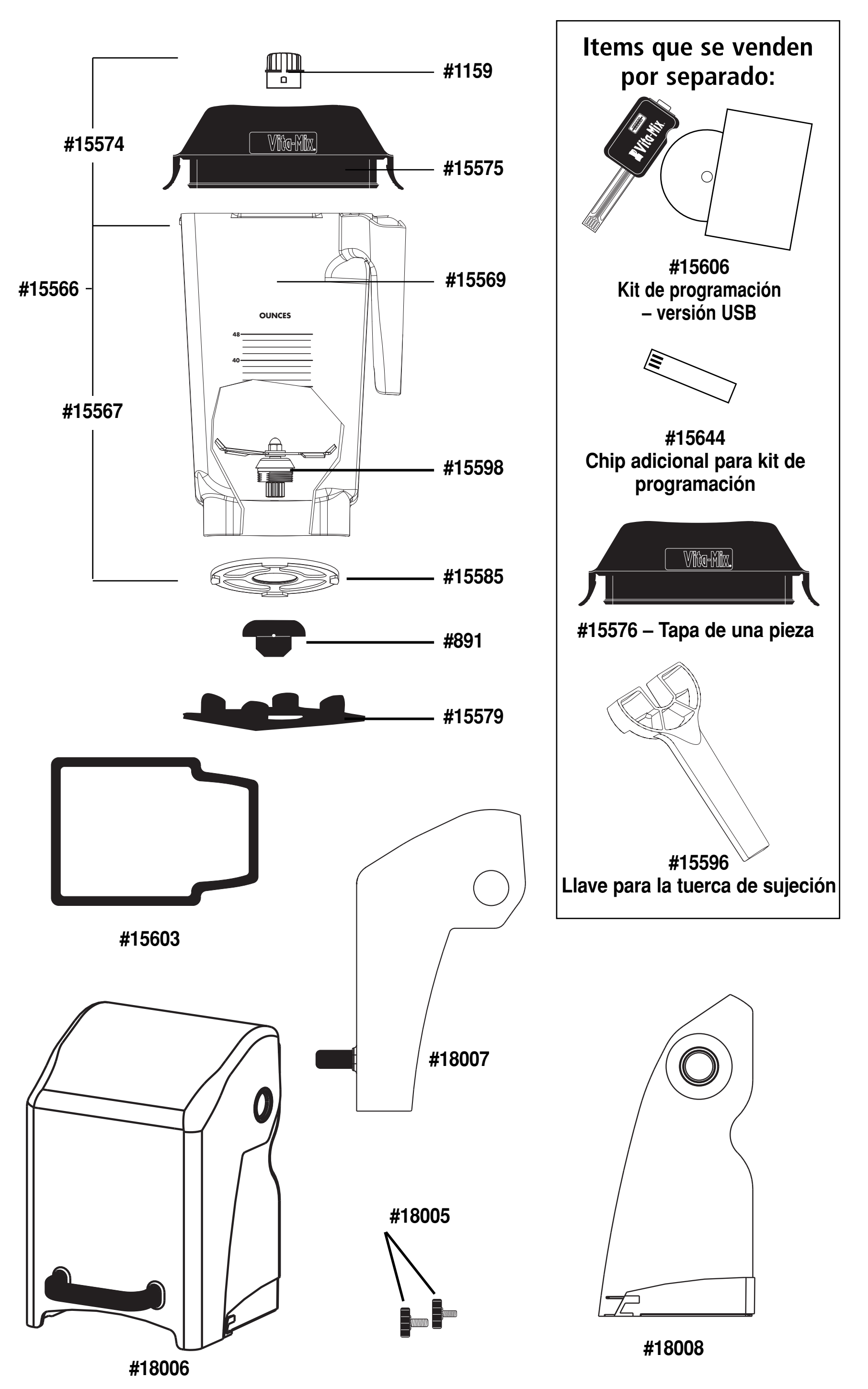
LISTA DE PIEZAS

Blending Station® Advance

Item N.º	Pieza
#1159	Tapón de la tapa del vaso XP de 1,40 litros (48 onzas)
#15575	Tapa sola (sin tapón) del vaso XP de 1,40 litros (48 onzas)
#15574	Conjunto de la tapa de dos piezas para el vaso XP de 1,40 litros (48 onzas)
#15566	Vaso completo con conjunto de tapa y cuchillas XP de 1,40 litros (48 onzas)
#15569	Vaso XP de 1,40 litros (48 onzas) solo
#15567	Vaso (sin conjunto de la tapa) con conjunto de cuchillas XP de 1,40 litros (48 onzas)
#15598	Conjunto del agitador de cuchillas XP
#15585	Tuerca de sujeción XP
#891	Acople
#15579	Almohadilla XP para reducción de ruidos
#18006	Puerta de la cubierta y cubierta trasera compactas con diseño de bisagras desmontables
#18007	Puerta de la cubierta compacta
#18008	Cubierta trasera compacta
#18005	Tornillos de metal con cabezas plásticas, 2
#15603	Junta para instalación empotrada en mostrador

NOTAS IMPORTANTES

- *Si se encuentra fuera de los Estados Unidos y Canadá, la máquina puede venir con una configuración de vaso diferente. Póngase en contacto con el distribuidor local de Vita-Mix para obtener los números de los items.*
- *Aparte del acople, el conjunto de cuchillas y la tuerca de sujeción, esta unidad no puede ser reparada por el usuario.*


#1159
#15574
#15575
#15566
#15569
OUNCES
48
40
#15567
#15598
#15585
#891
#15579
#15603
#18007
#18006
#18005
#18008
Items que se venden por separado:
#15606
Kit de programación
– versión USB
#15644
Chip adicional para kit de programación
#15576 – Tapa de una pieza
#15596
Llave para la tuerca de sujeción

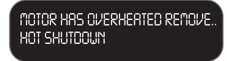
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
1. Problema: • Mucho ruido proveniente del área de las cuchillas del vaso de la licuadora • Las cuchillas del vaso no giran • Aumento de vibración • Goteo desde la parte inferior del vaso	**Solución N.º 1:** El acople está roto o desgastado. Sustitúyalo (item N.º 891). Las instrucciones vienen con la pieza. **Solución N.º 2:** Verifique el conjunto de cuchillas para ver si haya componentes flojos, mellados o dañados y sustitúyalos. **Solución N.º 3:** Ajuste la tuerca de sujeción con la llave para la tuerca de sujeción en sentido de las agujas del reloj. (Consulte la página 19).
2. Problema: • Demasiado chirrido proveniente del motor de la licuadora	**Solución N.º 1:** Debido a que hay cojinetes del motor dañados, se debe reparar la máquina. Llame al Servicio técnico de Vita-Mix.
3. Problema: • La máquina no arranca. • El display no muestra el mensaje "Ready" (Listo)	**Solución N.º 1:** Vuelva a verificar el cable de alimentación para asegurarse de que esté firmemente enchufado al tomacorriente. **Solución N.° 2:** Revise si el interruptor de alimentación ON/OFF (encendido/apagado) está en la posición ON (encendido). **Solución N.° 3:** Coloque el interruptor de alimentación ON/OFF en la posición off (apagado) y, a continuación, en la posición ON (encendido) para reiniciar las configuraciones electrónicas.
4. Problema: • La máquina arranca y después se apaga	**Solución N.º 1:** Verifique que la máquina continúe recibiendo alimentación. **Solución N.° 2:** Llame al Servicio técnico de Vita-Mix.
5. Problema: • El display muestra el mensaje "SHUT DOWN SEE MANUAL" (Apague la máquina, consulte el manual.).	**Solución N.º 1:** Deje enfriar la máquina durante una hora y, a continuación, reiníciela. **Solución N.° 2:** Llame al Servicio técnico de Vita-Mix.
6. Problema: • El display muestra el mensaje "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" (Motor bloqueado, programa parado).	**Solución N.º 1:** Deje enfriar la máquina durante una hora y, a continuación, reiníciela. **Solución N.° 2:** Si la máquina no funciona después de dejarla reposar 24 horas a temperatura ambiente, llame al Servicio técnico de Vita-Mix.

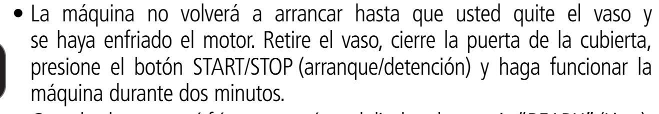
Problema	Solución
7. Problema: • La máquina funciona de forma irregular. • Cuando se presiona cualquier botón, aparece en el display el mensaje “NO PROGRAM” (No hay programa.) • El botón presionado inicia el programa equivocado • La máquina arranca sola • El botón de un programa específico está defectuoso • Se apagó la máquina para un día, una semana o un mes, y después de encenderla no tiene alimentación • La máquina no funcionó la primera vez que se intentó encenderla • La máquina funciona pero no hay información en el display • Los diferentes botones de programas suministran la misma velocidad a la licuadora	**Solución N.º 1:** Reestablezca la máquina a su configuración original de fábrica. (Consulte la página 9). **Solución N.º 2:** Intente enchufar la máquina en otro tomacorriente. **Solución N.º 3:** Llame al Servicio técnico de Vita-Mix.
8. Problema: • El display muestra el mensaje “CORRUPT DATA” (Datos corruptos)	**Solución N.º 1:** Reestablezca la máquina a su configuración original de fábrica. Reinstale el chip de programación original (si viene incluido). **Solución N.° 2:** Llame al Servicio técnico de Vita-Mix.
9. Problema: • El display muestra el mensaje “THERMAL SENSOR FAILURE” (Falla en el sensor de temperatura.)	**Solución N.º 1:** Llame al Servicio técnico de Vita-Mix.
10. Problema: • La máquina se detiene y se reinicia en el medio de su ciclo de licuado; el display muestra el mensaje “VITA-MIX GENERAL PROGRAM” (Programa general de Vita-Mix) y, a continuación, el mensaje “READY” (Listo)	**Solución N.º 1:** Enchufe la máquina en su propio suministro de alimentación. **Solución N.° 2:** Asegúrese de que la máquina no esté conectada a un cable de prolongación largo.

Proceso de enfriamiento del motor:

Si la máquina está sobrecalentada:



- El motor se detendrá y se desplazará a lo largo del display el mensaje “MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START” (El motor está sobrecalentado, retire el vaso y presione START [arranque].), mientras que la frase “HOT SHUTDOWN” (Apagado por alta temperatura) permanecerá en el display, advirtiéndole sobre el problema.
- La máquina no volverá a arrancar hasta que usted quite el vaso y se haya enfriado el motor. Retire el vaso, cierre la puerta de la cubierta, presione el botón START/STOP (arranque/detención) y haga funcionar la máquina durante dos minutos.



READY

- Cuando el motor esté frío, aparecerá en el display el mensaje “READY” (Listo).

Si no puede reparar la máquina con estas sugerencias, obtenga ayuda técnica llamando al Servicio técnico de Vita-Mix al **800-886-5235.** Si vive fuera de los Estados Unidos y Canadá, comuníquese con el distribuidor local de Vita-Mix, llame a la División Internacional de Vita-Mix al +1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor en su país. Para obtener ayuda en línea, visite **www.vitamix.com/foodservice**.

GARANTÍA

Garantía limitada

La Vita-Mix® Corporation garantiza que la máquina Vita-Mix comercial estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de tres años desde la fecha de compra, si se usa según las instrucciones que figuran en el folleto que la acompaña.

Las disposiciones de esta garantía limitada se anularán si la máquina Vita-Mix ha sido sujeta a abuso, negligencia, accidente, alteración, uso indebido por no seguir las instrucciones de manejo o exposición del producto a condiciones extremas o anormales evidente. Los cambios estéticos, como la decoloración de las piezas del producto en manos del usuario o los efectos del uso de limpiadores abrasivos, no están cubiertos por la garantía ni se consideran defectos. La limpieza o la extracción de productos alimenticios junto con cualquier daño causado por dejar que éstos se acumulen no está cubierta por esta garantía limitada. La colocación inadecuada del modelo de instalación empotrada en mostrador de la máquina Blending Station® no está cubierta por esta garantía. La garantía se anulará si la máquina Vita-Mix se guarda en una cámara para reducción de sonido o no se permite que reciba la ventilación adecuada.

En el caso de que la máquina Vita-Mix requiera servicio de mantenimiento o reparación cubierto por los términos y condiciones de esta garantía, comuníquese con la Vita-Mix Corporation para obtener instrucciones acerca del envío. La máquina Vita-Mix se debe enviar en el embalaje original o otro embalaje suficiente para protejer la máquina durante el envío.

Esta garantía limitada sustituye cualquier otra garantía explícita o implícita. Ningún representante ni ninguna otra persona está autorizada a emitir otras garantías ni a asumir ninguna responsabilidad que no cumpla estrictamente con lo precedente. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos que pueden variar según el estado. Es posible que se exija un comprobante de compra para dar fe de la fecha de compra.

Fuera de los Estados Unidos y Canadá, es posible que se apliquen otras garantías. Llame o consulte al distribuidor local de Vita-Mix para obtener detalles, llame a la División Internacional de Vita-Mix al +1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com.

En el caso de daños durante el envío, notifique a la compañía de transporte o exportadora de inmediato. Fuera de los Estados Unidos y Canadá, comuníquese con el distribuidor local de Vita-Mix.

CONTRATO DE SERVICIO

TENGA EN CUENTA QUE: El contrato del servicio que se resume en los siguientes párrafos se aplica sólo a los clientes de los Estados Unidos y Canadá. Los clientes de otros países deben comunicarse con el distribuidor local de Vita-Mix® para obtener detalles acerca del servicio.

Esta máquina Vita-Mix incluye un contrato de servicio por un año efectivo a partir de la fecha de compra. En el caso de que la máquina requiera la reparación o sustitución de piezas cubierta por este contrato de servicio, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Vita-Mix de inmediato para obtener instrucciones. Es posible que se solicite un comprobante de la fecha de compra. Esto no cubre abuso, uso indebido, manipulación, instalación incorrecta ni exposición a condiciones extremas.

El contrato de servicio de Vita-Mix incluye lo siguiente:

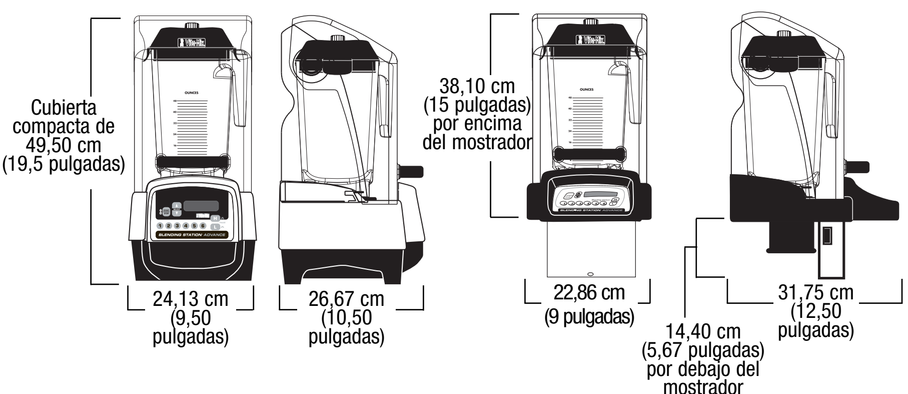
1. Se incluye y se embala con cada máquina un acople adicional, para facilitar las reparaciones simples y evitar tiempo de inactividad.
2. No están cubiertos los acoples adicionales, a menos que estén defectuosos. **NOTA:** Para determinar si la máquina tiene una pieza defectuosa, solicite un cambio de pieza a través del Servicio de Atención al Cliente de Vita-Mix y, cuando recibe la pieza nueva, devuelva la vieja en el mismo embalaje. Vita-Mix examinará la pieza que usted devolvió y, si está defectuosa, le rembolsará el precio de la pieza nueva. Una pieza se considera defectuosa si las causas de la falla no están ligadas a abuso o negligencia. Las piezas no defectuosas que se envían a Vita-Mix Corporation para su inspección no se devolverán si se las considera inutilizables. El contrato de servicio cubre la funcionalidad de la máquina, pero no cubre el abuso o la falta de mantenimiento recomendado.
3. En el territorio continental de los Estados Unidos, el remitente debe pagar los gastos de transporte de ida hacia la Vita-Mix Corporation. La Vita-Mix Corporation pagará los gastos de envíos por tierra de UPS para devolver la máquina al remitente. El remitente pagará los costos de las solicitudes de envíos especiales. **Fuera del territorio continental de los Estados Unidos, es posible que se apliquen otros contratos de servicio.**

Antes de devolver este producto por cualquier motivo, inclusive la reparación, comuníquese primero con nuestro **Departamento de Servicio técnico:** En los Estados Unidos y Canadá, llame al **800-886-5235 para recibir un número de “autorización de devolución”. Cualquier devolución sin un número de autorización de devolución no se procesará y se devolverá al remitente.** Fuera de los Estados Unidos, comuníquese con el distribuidor local de Vita-Mix.

Nota: Dentro de los Estados Unidos, la garantía limitada y el contrato de servicio se cumplen directamente a través de la Vita-Mix Corporation, Cleveland, Ohio EE. UU. Cualquier reparación no cubierta por la garantía se puede llevar a cabo en cualquier centro de servicio CFESA. Para las máquinas vendidas en los Estados Unidos, llame al Servicio técnico de Vita-Mix: 800-886-5235. Si vive fuera de los Estados Unidos o Canadá, comuníquese con el distribuidor local de Vita-Mix, llame a la División Internacional de Vita-Mix al +1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor en su país.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones:



Dimensiones generales del modelo de instalación sobre mostrador:	49,50 cm (19,50 pulgadas) de alto X 24,13 cm (9,50 pulgadas) de ancho X 26,67 cm (10,50 pulgadas) de profundidad
Peso de envío del modelo de instalación sobre mostrador:	8,90 kg (19,50 libras)
Dimensiones generales del modelo de instalación empotrada en mostrador:	38,10 cm (15 pulgadas) por encima del mostrador 14,40 cm (5,67 pulgadas) por debajo del mostrador X 22,86 cm (9 pulgadas) de ancho X 31,75 cm (12,50 pulgadas) de profundidad.
Peso de envío del modelo de instalación empotrada en mostrador:	7,90 kg (17,50 libras)

Requisitos de alimentación:

Voltios: 120 V CA
Amperios: 15
Hz: 50/60

Voltios: 220-240 V CA
Vatios: 1300-1550
Hz: 50/60

Voltios: 120 V CA CEM (Taiwán)
Amperios: 15
Hz: 50/60

Voltios: 100 V CA (Japón)
Vatios: 1.000
Hz: 50/60

Cuando sea aplicable:









RoHS

Recicle este artículo de acuerdo con las leyes y normas locales.

Para consultar la línea completa de los productos Vita-Mix, visite **www.vitamix.com/foodservice.**



VITA-MIX® CORPORATION
División de servicios alimenticios
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138-2103 EE. UU.

©2007 Vita-Mix Corporation. No está permitido reproducir ni transmitir ninguna parte de esta publicación, de ninguna forma ni por ningún medio, ni almacenarla en una base de datos o un sistema de recuperación sin la autorizada por escrito de la Vita-Mix Corporation.

Impreso en EE. UU. XTG023 04/07